



Kompetansegruppaa for skolemåltid møte 25.09.2020

Smittevern – og infeksjonsberedskap i skoler

Hvordan legge til rette for gode måltid under Koronaepidemien



Hvordan smitter Koronavirus

Smittemåte :

Sykdommen smitter som ved forkjølelse og influensa ved at virus overføres fra luftveiene hos en syk person, på tre måter:



Korona- smittemåte

1. Primært gjennom luften ved at den syke **nyser eller hoster** slik at viruset pustes inn eller kommer i kontakt med slimhinnen i øyne, nese eller munn hos personer som står i nærheten.
2. Ved direkte kontakt når den syke **har fått viruset på hendene** og overfører det ved kontakt med andre som igjen via hendene bringer det i kontakt med slimhinner i øyne, nese eller munn.
3. Ved indirekte kontakt **når viruset har blitt overført til inventar, gjenstander eller kontaktflater** (for eksempel dørhåndtak, tastatur, telefon og lignende) gjennom nys/host eller ved at den syke eller andre har hatt viruset på hendene og andre kommer i kontakt med gjenstanden



Korona-smittemåter



- Mennesker: smitter mellom mennesker(avstand, gruppestørrelse håndvask, hosting)
- Miljø: viruset ligger på overflater(håndvask, mer vask og rengjøring)
- Mat : ikke smitte i mat, men smitte kan skje når mennesker tar/hoster på på mat, spiser måltidet sammen



Korona-viruset tåler kulde

I følge Mattilsynet :

Koronavirus dør ved varmebehandling som steking, koking og oppvaskmaskin over 70°C.

Koronavirus dør ikke ved nedfrysing. Viruset overlever antagelig også flere dager ved kjøleskaptemperatur.



Risiko for smitte i skoler

I følge FHI(Folkehelseinstituttet) sin kunnskapsoversikt

- Barn er ikke sentrale smittedrivere for covid -19. Risiko for å bli smittet eller smitte andre øker med økende alder.
- Barn har oftere enn voksne mild eller asymptomatisk infeksjon uten behov for sykehusinnleggelse.
- Barn som smittes blir oftere smittet av voksen enn av andre barn i skole.
- Barn som har symptomer på smitte sprer virus i like stor grad som voksne, det er usikkert i hvilken grad asymptomatiske barn sprer smitte.
- Med gode smitteverntiltak vil sannsynligvis ikke skoler være mer sentrale smittearenaer enn andre arenaer med tilsvarende tetthet av mennesker.



Tiltaksmodell: grønn/gul/ rød trafikklys

Alle skoler, unntatt de som har smitte, er på gult nivå høsten 2020. Nasjonalt bestemt.

Skole 1.- 7.trinn:

Gult nivå: Elevene skal ikke dele mat og drikke.

Mat kan tilberedes på skolen/SFO etter gjeldende retningslinjer.

Mat bør serveres porsjonsvis

Barna bør spise i sine kohorter. Ved felles spiserom, bør kohortene spise til forskjellig tid. Bord og stoler vaskes av etter hver gruppe.



Tiltaksmodell : grønn/gul/ rød trafikklys

Skole 1.- 7 trinn

Rødt nivå : samme tiltak som gult nivå når det gjelder deling av mat og gjenstander

Men ! Obs ! Klassen skal deles i mindre kohorter(grupper). Unngå kontakt mellom kohorter.

Unngå mat som tilberedes uten varmebehandling(for eksempel salater og lignende)



Tiltaksmodell: grønn/gul/rød trafikklys

Ungdomsskole

Gult nivå : Elevene skal ikke dele mat og drikke.

Elevene skal sitte på hver sin pult når de spiser.

Mat kan tilberedes på skolen i henhold til gjeldende retningslinjer for kantiner og serveringssteder.

Mat må serveres porsjonsvis.

Ved felles kantine, bør ikke ulike kohorter blandes.



Tiltaksmodell: grønn/gul/rød trafikklys

Ungdomsskole:

Rødt nivå: samme tiltak som gult nivå når det gjelder deling av mat og gjenstander

Men ! Obs! Strengere krav til kohortene,- skal ikke være sammen,
Unngå mat som tilberedes uten varmebehandling (for eksempel
salater og lignende)



Tiltaksmodell: grønn/gul/rød trafikklys

Videregående skole

Gult nivå: Elevene skal ikke dele mat og drikke.

Elevene bør sitte på sine faste plasser når de spiser.

Mat kan tilberedes på skolen i henhold til gjeldende retningslinjer for kantiner og serveringssteder.

Mat må serveres porsjonsvis

Ved felles kantine, må det sikres avstand mellom elever



Tiltaksmodell: grønn/gul/rød trafikklys

Videregående skole

Rødt nivå : samme tiltak som gult nivå når det gjelder deling av mat og gjenstander

Men ! Obs! Strengere krav til kohortene,- skal ikke være sammen

Unngå mat som tilberedes uten varmebehandling (for eksempel salater og lignende)



Skolemåltid- hva er formålet ?

Skolemåltid handler om bedre læringsmiljø, sosial utjevning og forebyggende helsearbeid.

Fra et læringsperspektiv er skolemåltidet en grunnleggende faktor for å fremme konsentrasjon og læring.

Gode rammer for måltidet, med ro og nok tid til å nyte maten, gir grunnlag for gode måltidsopplevelser og trivsel.



Skolemat under Koronaepidemien- ja ?/ nei ?

Ikke smitte i mat, Koronavirus er ikke matbåren smitte.

Utfordringer: **smitte kan skje når mennesker tar/hoster på mat og gjenstander, spiser måltidet sammen**

Derfor anbefaling om at maten serveres porsjonsvis, og at det er mindre grupper og avstand mellom dem som spiser. – spis på din faste plass.

Det er rammene rundt måltidet som er utfordringen, og ikke maten !



Skolemat – utfordringer i Koronaepidemien.

Må hele tiden tenke avstand(1m) , smågrupper(kohorter), ikke blanding av kohorter

Det tar mer tid- logistikk utfordringer

Redskaper, kontaktflater må rengjøres mer- krever med tid og ressurser

Er det mulig å arrangere smøremåltid ? (fordi mat og redskaper ikke skal deles mellom elevene)

Redd for å gjøre feil

Disse tiltakene kommer til å vare hele skoleåret 20/ 21.



Skolemat under Koronaepidemien- ja !

Kommunene rapporterer om utfordringer.

Men : det er kommuner som tar utfordringen og har skolemat høsten 2020. Det er skoler som planlegger å starte nå, og ha skolemat resten av skoleåret.

Det er flott ! - Hva kan vi lære av disse kommunene ?